POLYPRESSE

Complejo a base de caseína soluble, PVPP, bentonita y gelatina.

ELIMINACIÓN DE LOS POLIFENOLES OXIDADOS Y DE LOS CARACTERES ASTRINGENTES DE MOSTOS Y VINOS BLANCOS Y ROSADOS

CARACTERÍSTICAS

- **POLYPRESSE** se utiliza, en vinificación en blanco y en rosado, en mostos y vinos que hayan sufrido una acción mecánica brutal en el transcurso de las fases prefermentativas, tipo vino de prensa : paso por tornillos sinfín o bombas de transferencia con canalizaciones demasiado estrechas, desmenuzado excesivo o presión demasiado elevada durante el prensado.
  Estos vinos son muy ricos en polifenoles, y muy sensibles a la oxidación ; su color evoluciona mal, pierden rápidamente su frescor y en la degustación presentan un final de boca duro y astringente.

- **POLYPRESSE** permite luchar contra los fenómenos de oxidación precoz, disminuir la intensidad colorante de los vinos y atenuar al carácter astringente en final de boca.

- Los vinos tratados con **POLYPRESSE** reaparecen más frescos, sin exceso de astringencia, las notas frutales sobresalen y presentan un color más agradable. Su aspecto pesado y oxidado desaparece.

- **POLYPRESSE** no da lugar a sobreencolados, incluso utilizado en dosis elevadas. Su parte insoluble (PVPP) arrastra rápidamente los flóculos hacia el fondo. Los sedimentos son compactos y poco voluminosos.

LEGISLACIÓN

- La PVPP está autorizada por el reglamento de la CE n° 1493/1999 con una dosis máxima de 80 g/hL.

DOSIFICACIÓN

- En mostos : en fase prefermentativa.
  - mostos de uvas blancas y rosadas que hayan sido fuertemente trituradas : 60 a 120 g/hL
  - mosto de prensa blanco o rosado : 60 a 160 g/hL

- En vinos muy oxidados y astringentes en final de boca : 40 a 200 g/hL
- Dosis máxima permitida de **POLYPRESSE** : 377 g/hL.

79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 **EPERNAY** cedex - FRANCE
Tél. : 03.26.51.13.50 Fax : 03.26.51.87.60 www.martinvialatte.com

MODO DE EMPLEO

- Una media hora antes de su utilización, dispersar 1 kg de **POLYPRESSE** en 10 litros de agua fría (nunca en mosto o vino). Reemover con una hélice rápida. Su disolución es rápida pero sólo parcial (PVPP insoluble).
- Adicionar al mosto o al vino, necesariamente con la ayuda de una bomba dosificadora o de un DOSACOL (dispositivo para clarificantes), sobre el total de volumen a tratar.
  Separar los sedimentos una vez depositados (mosto).
  Filtrar (vino).
  Utilizar el preparado líquido de **POLYPRESSE** en el mismo día de su preparación.
  Homogeneizar la solución cada vez que vaya a ser utilizada.

PRESENTACIONES

- Sacos : 5 kg – caja de 3 x 5 kg.
- Sacos : 15kg .

CONSERVACIÓN

- Conservar en el envase original, lleno, sin abrir y en perfecto estado, en un lugar limpio, seco, sin olores y resguardado de la luz.
- Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

Las informaciones anteriomente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Estàn indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.
Estas informaciones no leberan al usario del complimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documents esta la propriedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.